

Patates braves



Hem intentat treure la salsa de les braves que ens fan en un bar indú i que ens agraden molt. Ens hi hem apropiat força.

Per 6 persones

Temps: 25 min.

Ingredients:

- – 500 gr de patates
- – 1 ou
- – 250 cc d'oli de girasol
- – Oli de girasol per fregir les patates
- – 1 all
- – 1/2 culleradeta d'orenga
- – 1/2 culleradeta de curri
- – 1/2 culleradeta de comí
- – Sal al gust
- – 3 cullerades de tomaquet fregit



Elaboració:

PAS 1: Es posa al got de la batedora l'ou, l'all, l'oli, la sal, el curri i el comí. Es munta com si fós una maionesa.

PAS 2: Afegim les cullerades de tomàquet amb compte i es mescla bé. Rectifiquem de sal i la guardem a la nevera.

PAS 3: Pelem i tallem les patates a daus mal tallats.

PAS 4: Calentem oli a la paella i quan estigui calent fregim les patates fins que estiguin rosses. Les anem treient i posant en un plat amb paper absorbent i després ja les passarem a la safata on les servirem. Per damunt abocarem la salsa.





Bon Profit!